
Strom
3
1958
9. JAHR
A

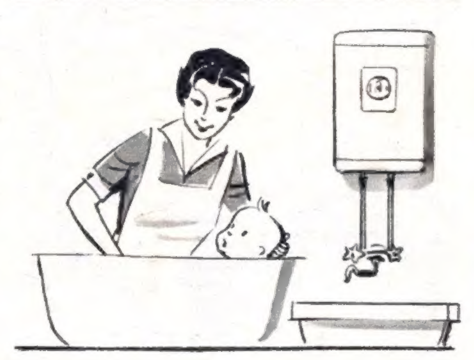
# Immer fließendes heißes

**Morgens beginnt es ...** Mutter macht den Anfang, dann folgt Vater, weil er als Erster aus dem Hause muß: Zähneputzen, Rasieren, Waschen. Dann folgt der Reihe nach die Kinderschar. Jeder braucht heißes Wasser, und alles muß rasch gehen. Elektrisch ist das kein Problem. Der kleine Speicher unter dem Waschbecken deckt den gesamten Warmwasserbedarf und ist einstellbar auf „warm", „mittel" oder „kalt".





**In der Zwischenzeit** muß Mutter das Frühstück vorbereiten, die Brote zurechtmachen, dem Jüngsten beim Anziehen helfen und viele Kleinigkeiten erledigen. Um das heiße Wasser für Kaffee oder Tee macht sie sich keine Sorgen: Tauchsieder, Expreßkocher oder Kochendwasserspeicher liefern es rasch und bequem.



**Tag für Tag** muß der Säugling gebadet werden, Tag für Tag muß die entsprechende Menge Badewasser richtig temperiert und immer zur bestimmten Zeit zur Verfügung stehen. Wie gut, daß die junge Hausfrau und Mutter ihren Küchenspeicher — z. B. mit 5 bis 30 Liter Inhalt — hat. Ohne jede Mühe ist das tägliche Säuglingsbad bereit.

**365 Tage Abwasch** und immer wieder Abwasch und immer zur rechten Zeit heißes Wasser in der richtigen Menge und mit der richtigen Temperatur. Es gibt so vielfältige Möglichkeiten der elektrischen Heißwasserbereitung, daß der Fachmann oder unser Beratungsdienst für jeden Fall die wirtschaftlichste und zweckmäßigste Lösung finden wird. Für die Abwäsche haben sich kleine Speicher bis 15 Liter — je nach Bedarf — bewährt.



# Wasser im Stadt- und Landhaushalt



**Sauberkeit vor allem...** Richtiges Händewaschen erfordert neben Bürste und Seife vor allem warmes Wasser. Wie leicht ist es, nachträglich bei den vorhandenen Waschgelegenheiten einen Elektro-Kleinspeicher anzubringen, sei es im Haushalt, in Büros, Gewerbebetrieb, Hotel oder Pension.

Zur Rationalisierung in der Landwirtschaft gehört heißes Wasser in Haus und Hof. Große Arbeitserleichterung bringt der Heißwasserspeicher z. B. bei der Futterbereitung und in der Milchküche (Abwaschen der Euter, Reinigung des Melkmaschinen-Zubehörs und der Milchkannen). Eine zweckmäßige elektrische Heißwasserversorgung verbessert auch die Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse.




**kommt sowieso ins Haus, nutz das aus!**



**Vor den Festtagen** wird das Haus auf Hochglanz gebracht. Da heißt es schon mit Seife und heißem Wasser kräftig schrubben und bürsten. Gerade dann wird die Bäuerin das heiße Wasser aus dem Elektrospeicher besonders schätzen. Zwei Eimer voll zum Hausputz brauchen nur eine Kilowattstunde an Strom und das ohne zusätzliche Arbeit.



**Hygiene in Stadt und Land.** Wie herrlich, wenn beim Duschen der erfrischende Strahl die Haut reinigt, massiert und das über eine Sicherheits-Mischbatterie wohlig warme Wasser die Lebensfreude steigert. Ein Duschbad läßt sich mit einem 15-Liter-Speicher überall, auch bei ungünstigen Raumverhältnissen, einrichten. Wie angenehm ist es, sich nach schwerer landwirtschaftlicher Arbeit erfrischt und sauber an den Tisch zu setzen.

Ein Badezimmer mit Duschecke oder Badewanne ist heute im modernen Wohnungsbau eine Selbstverständlichkeit. Aber auch in den vielen Altbauwohnungen braucht man nicht länger auf diese hygienische Einrichtung zu verzichten. Elektrische Heißwasserbereiter können ohne Rücksicht auf baupolizeiliche Vorschriften überall eingebaut werden. Liegen die Zapfstellen von Küche und Bad Wand an Wand, kann ein 80-Liter-Speicher mit Temperaturwähler im Bad auch den Heißwasserbedarf in der Küche decken.



**Als Faustregel gilt für die elektrische Heißwasserbereitung: aus Kaltwasser...** (Leitungswasser mit ca 10° C)



**Mischwasser-Tabelle**

| | |
|---|---|
| Heißwasser von 85° + gleiche Menge Kaltwasser<br>Heißwasser von 65° + halbe Menge Kaltwasser | Spülwasser: etwa 50° |
| Heißwasser von 85° + doppelte Menge Kaltwasser<br>Heißwasser von 65° + gleiche Menge Kaltwasser<br>Heißwasser von 50° + halbe Menge Kaltwasser | Körperpflege: etwa 37° |

**Wir benötigen für**

das Normalbad (ca. 160 Liter)
etwa 60 Liter Heißwasser (85°)
= etwa 5,5 bis 6,5 kWh

das Duschbad (30 bis 45 Liter)
etwa 10 bis 15 Liter Heißwasser (85°)
= 1 bis 1,5 kWh

das Spülwasser (10 Liter)
etwa 5 Liter Heißwasser (85°)
= 0,5 kWh

die Damenkopfwäsche (8 bis 15 Liter) 37°
etwa 3 bis 5 Liter Heißwasser (85°)
= 0,3 bis 0,5 kWh

das Milchkannenspülen
10 Liter Heißwasser (85°)
= 1 kWh

Aus diesen verbürgten Zahlen der Praxis ist ersichtlich, wie billig mit Strom heißes Wasser für die vielen Verwendungszwecke zur Verfügung steht, wenn wir den Arbeitspreis für 1 kWh zugrunde legen, den wir im Rahmen unseres Tarifes entrichten müssen.






sollten wir von Anfang an auch mit unseren Elektrogeräten pflegen. Sie vergelten es uns mit langer Lebensdauer, steter Betriebsbereitschaft und sehen immer aus wie neu: Gute Freundschaft macht sich bezahlt.




## Ihr Elektroherd

Bei einem neuen Elektroherd sind Kochplatten, Backofen und Zubehörteile eingefettet. Vor Inbetriebnahme schaltet man nacheinander Kochplatten und Backofen ein und läßt diese einschließlich der Zubehörteile heiß werden. Anschließend werden Zubehör und alle Email-Flächen, besonders der Backofen-Innenraum, mit Sodawasser gründlich abgewaschen, nachgerieben und bei geöffneter Backofentür getrocknet. Herdmulde und äußere Verkleidung werden zum Schutz mit Bohnerwachs oder Paraffin ganz leicht überzogen, was man in gewissen Abständen wiederholen sollte.

Spritzer möglichst gleich mit feuchtem Lappen entfernen. Nach dem Kochen die Herdmulde feucht auswaschen und trockenreiben. Nach Gebrauch den möglichst noch warmen Backofen nur feucht auswischen — auch die Türinnenseite nicht vergessen — und ihn bei geöffneter Tür austrocknen lassen. Festgebackene Speisereste oder Fruchtsäfte bestreuen wir mit Rei oder Imi, legen ein feuchtes Tuch auf und lassen bei niedriger Temperatur aufweichen. Backbleche, Roste, Fettpfannen nach dem Säubern niemals feucht in den kalten Backofen schieben. Die Schalterknebel reiben wir — solange sie noch warm sind — mit feuchtem Tuch ab, wenn sie vom Wrasen beschlagen sein sollten und trocknen nach.

Beim **Herd mit Steckerstiftplatten** zum gründlichen Säubern Herdplatte hochklappen und immer bei abgeschaltetem Herd Kochplatten herausnehmen. Der Rand wird nur feucht abgewischt und trocken nachgerieben, wobei darauf zu achten ist, daß keine Nässe in die Buchsen dringt.

Für alle Elektroherde gilt: Nur milde Reinigungsmittel, niemals Sand oder Säure verwenden. Die blanken Überfallränder der fest eingebauten Kochplatten werden mit einem feinen Putzmittel, zum Beispiel Herdweiß, wieder wie neu.

Bitte beachten: Kochplatten werden noch handwarm am besten trocken abgerieben, niemals naß abgewischt oder etwa mit Schmirgel oder Sand bearbeitet. Ebenso falsch ist es, Kochplatten durch Einfetten mit salzhaltigen Fetten wie Butter, Schmalz oder Speckschwarte pflegen zu wollen. Wir reiben von Zeit zu Zeit die noch handwarmen Kochplatten leicht mit Nähmaschinen- bzw. Terpentinöl oder graphithaltigen Mitteln, wie z. B. Collo-Elektrol, ein.

Sparsamkeit am falschen Platz! Wählen Sie gutes, handelsübliches Geschirr mit ebenem Boden, oder das bekannte E-Geschirr. Gutes Geschirr ist eine einmalige Anschaffung, verkürzt die Ankochzeit und ist wirtschaftlicher im Betrieb. Kochgeschirr wird nur in heißem Wasser mit Borstenbürste oder Spüllappen gereinigt und nie mit scharfen Mitteln oder Drahtbürste behandelt. Speisereste läßt man im Wasser aufweichen. Bei Stahlgeschirr muß der Boden gut trocknen, damit sich kein Rost bildet. Auch hier ist starkes Scheuern zu vermeiden.
In neuen Stielpfannen wird vor dem ersten Gebrauch Öl oder Kokosfett erhitzt, das man etwa 24 Stunden darin stehen läßt. Dadurch saugen sich die Poren richtig voll. Angesetzte Speisereste läßt man wie im Kochtopf nur mit Wasser aufweichen.



## Ihre Heißwasserbereiter

bedürfen keiner besonderen Pflege, wenn die Bedienungsanleitungen befolgt werden. Zu beachten ist lediglich die unvermeidliche Kesselsteinbildung, die jede Hausfrau vom Wasserkessel her kennt. Die Kesselsteinbildung hängt ganz vom Kalkgehalt des Wassers ab und ist in den einzelnen Gegenden völlig unterschiedlich. Kesselstein bildet sich auf den Heizkörpern, an den Wandungen und in den Ablaufrohren: je höher die Temperaturen und je härter das Wasser, desto mehr Kesselstein, so daß das Wasser nicht mehr so zügig auslaufen kann. In besonders kesselsteingefährdeten Gegenden ist es empfehlenswert, den Heißwasserbereiter mit Temperaturwähler in der Regel nur bis 50 oder 60° C (Mittelstellung des Temperaturwählers) aufzuheizen.

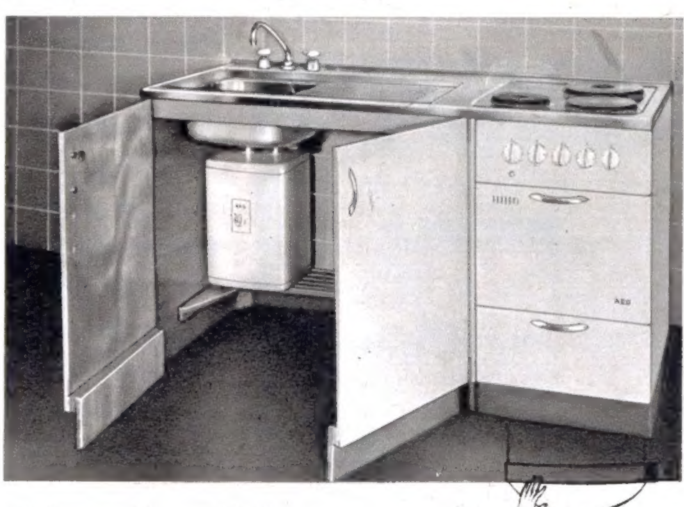
Die Industrie bringt Geräte zum Einbau in die Wasserleitung heraus, die Kesselsteinbildung verhüten oder stark mindern. Welches Gerät sich für den einzelnen Fall besonders eignet, wird der Fachmann am besten entscheiden können.



Wichtig für den Betrieb: Das Auslaufen des heißen Wassers aus dem Heißwasserbereiter nicht behindern, zum Beispiel nicht die Brause zuhalten oder im Wasser liegen lassen.



Das Äußere des Heißwasserspeichers gelegentlich mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem milden Reinigungs- und Lackmittel behandeln. Bei längerer Abwesenheit empfiehlt es sich, das Gerät abzuschalten. Besteht überdies Frostgefahr (Winterurlaub!), ist der Speicher, sofern er keinen automatisch arbeitenden Frostschutz besitzt, wie jede wasserführende Anlage völlig zu entleeren.



**Nehmen Sie notfalls den Kundendienst Ihres Fachmanns in Anspruch**

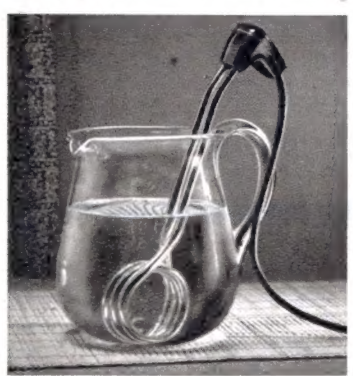
## Ihr Kühlschrank

arbeitet ohne Wartung vollautomatisch.
Der Kühlschrank soll von der Wand etwa 6 bis 8 cm Abstand haben. Tücher oder Papiere, die hinter den Kühlschrank rutschen, können die Kühlleistung beeinträchtigen. Es ist empfehlenswert, gelegentlich die Rückseite des Kühlschrankes zu entstauben. Wird er in einer Nische aufgestellt, so sollte zwischen der Schrankoberfläche und dem darüber befindlichen Küchenmöbelteil mindestens 20 cm Raum vorhanden sein. Sobald die Eisschicht im Verdampfer etwa $\frac{1}{2}$ cm Stärke aufweist, wird auf **Abtauen** gestellt. Das Schmelzwasser fängt sich allmählich in der Abtropfschale. Niemals darf mit spitzen Gegenständen der Eisschicht zu Leibe gegangen werden. Eine Beschädigung des Kühlsystems kann die Folge sein. Auch die Eisschalen sollten nicht abgekratzt werden. Von aufgerauhten Flächen lösen sich Eiswürfel später schlecht.



Beim **Reinigen** Kühlschrank völlig entleeren. Verdampfer und Kühlraum mit warmem Wasser gegebenenfalls unter Beigabe eines Spülmittels und etwas Essig auswaschen, mit klarem Wasser nachwaschen, dann trocken reiben und den Kühlschrank am besten geöffnet kurze Zeit lüften. Die Einlegeroste werden mit heißem Wasser abgebürstet. Fett zersetzt die Gummidichtung an der Kühlschranktür. Man reinigt sie deshalb mit warmem Wasser und sollte sie nach dem Abtrocknen leicht mit Talkum einreiben.
Das **Äußere** mit einem trockenen Lappen abreiben oder mit Wasser oder Seifenlauge abwaschen, aber nie sandige Reinigungsmittel verwenden. Auf Hochglanz wird der Kühlschrank mit einem handelsüblichen Lackpflegemittel, ähnlich wie bei dem Auto, gebracht. Griffspuren an der Tür verschwinden dadurch ebenfalls.
Zierleiste und Abdeckplatte beim Tischkühlschrank behalten ihren Glanz, wenn sie feucht abgewischt werden. Blinde Stellen oder kleine Kratzer verschwinden durch Behandlung mit einer Polierpaste, wobei zu beachten ist, daß der Polierfilm nicht auf den weißen Lack kommt.

### Tauchsieder und Schnellkocher (Expreßkocher)



dienen der Heißwassererbeitung, nicht dem Erhitzen von Milch, Kakao oder gar dem Suppekochen. Für das Erhitzen von Speisen oder Milchgetränken im Wasserbad wird ein Spezialeinsatz für den Schnellkocher verwendet. Für die pflegliche Benutzung: Tauchsieder erst in das Wasser stellen oder in den Schnellkocher Wasser einfüllen, dann anschließen. Nach dem Erhitzen Stecker aus der Steckdose ziehen. Kesselsteinbelag am Tauchsieder bzw. im Schnellkocher wird am besten mit erhitzter Essiglösung (4 Teile Wasser, 1 Teil Essig) entfernt, nie mit scharfen Gegenständen abgekratzt. Äußere Vernicklung notfalls feucht abwaschen und mit weichem Tuch trocken reiben, niemals scharfe Putzmittel verwenden.
Zuleitung nicht um den Tauchsieder schlingen!
Moderne Expreßkocher besitzen einen Trockengehschutz, der den Strom bei Überhitzung automatisch abschaltet. Für die Wiederinbetriebnahme ist jeweils die Gebrauchsanleitung zu beachten.



## Ihre Waschgeräte

Elektrische Haushaltwaschmaschinen, von der kleinsten Maschine bis zum Vollautomaten, bedürfen keiner besonderen Wartung. Um jedoch die Waschmittel-Ablagerungen und die Kalkbildung bei hartem Wasser weitgehend zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Maschine nach dem Waschen gut auszuspülen, möglichst unter Zusatz eines Reinigungsmittels, z.B. Calgon (in Drogerien erhältlich). Eine Zugabe dieses Mittels beim Waschen ist ebenfalls möglich (siehe Gebrauchsanleitung). Nach der Reinigung lassen wir die Maschine eine Zeitlang offen stehen, damit sie völlig austrocknet.

Halten Sie sich beim Füllen der Waschmaschine an die angegebene Menge. Grundsätzlich soll eine Füllung nicht nur aus großen Wäschestücken sondern mindestens zur Hälfte auch aus kleinen Stücken bestehen.

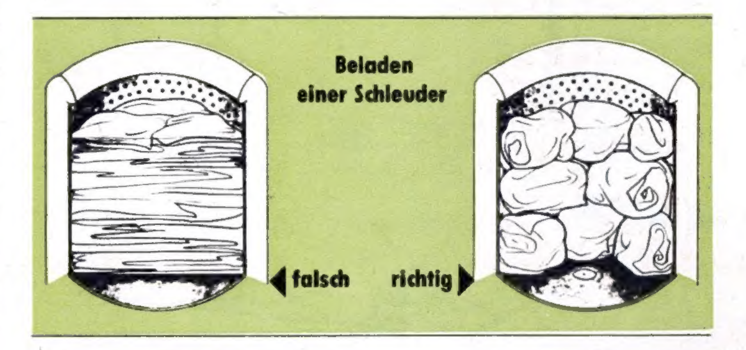
Wenn eine zuverlässige Waage zur Feststellung der Füllmenge nicht zur Verfügung steht, hilft man sich mit einer Faustregel: Ein normaler 10-Liter-Eimer faßt etwa 3 Kilo Wäsche, trocken fest hineingepreßt oder naß eingefüllt.

Es ist dringend zu empfehlen, die Betriebsanleitung Ihrer Maschine genau zu beachten und sie bei irgendwelchen Zweifeln in der Bedienung zu Rate ziehen. Die Waschmaschine wird es Ihnen durch zuverlässige Arbeit danken.

Füllen Sie Ihre Trockenschleuder nicht zu voll. Die Wäsche wird gleichmäßig verteilt eingelegt. Bei unruhigem Lauf wird die Schleuder sofort abgestellt und die Wäsche gleichmäßiger verteilt.

Die Wäsche wird in der Schleuder geschont, wenn Sie zwei Dinge beachten: Die Wäschestücke ballenförmig am Mantel der Trommel verteilen und nach dem Füllen der Schleuder die Einfüllöffnung der Trommel durch ein Schleudertuch abdecken.

**Übrigens: Nach dem Schleudern erst abschalten, dann bremsen!**

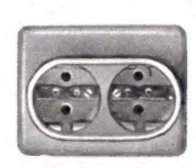





In einem modernen Haushalt wird man sich nicht mehr mit **Mehrfachsteckern** (s. Bild) behelfen, sondern genügend **Mehrfachsteckdosen** vom Elektro-Installateur verlegen lassen. Sie können ohne Beschädigung von Wand und Tapete in die vorhandenen Anschlußdosen eingesetzt werden.



Auch die Geräte-**Anschlußschnüre** behandeln wir dadurch pfleglich, daß wir sie am Stecker, nicht an der



Schnur aus Steckdose oder Gerät ziehen und sie über Garnrollen, Korken, oder wie das Bild es zeigt, aufbewahren. Auf keinen Fall dürfen sie scharf geknickt werden, da sonst die Drähte brechen können.



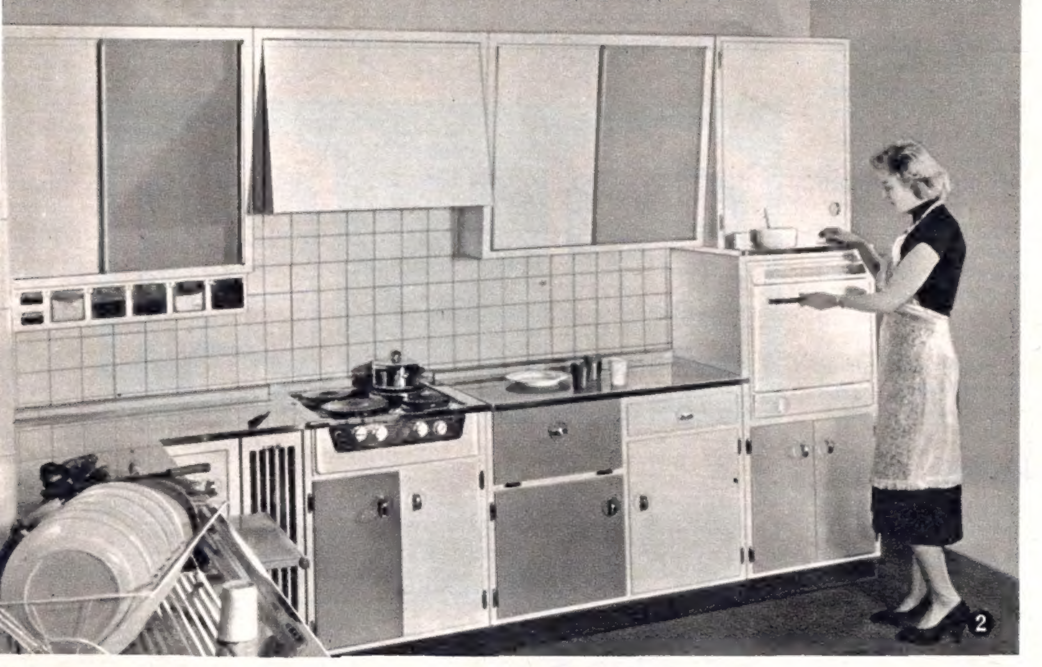
# Altbauwohnung wird verjüngt



Jährlich werden in der Bundesrepublik Hunderttausende Wohnungen gebaut. Eine recht erfreuliche Zahl! Ein großer Teil dieser Wohnungen wird heute elektrisch vollversorgt, d. h. mit einem Elektroherd und in den meisten Fällen auch mit einem oder mehreren praktischen Elektro-Heißwassergeräten ausgestattet. Was aber geschieht mit den alten Wohnungen? „Fünf Millionen Altbauten verfallen" meldet der Zentralverband des deutschen Haus- und Grundbesitzervereins. Ja, es ist wirklich traurig; da blättern die Fassaden ab und die an sich dunklen Treppenhäuser, Waschküchen sowie auch die Küchen- und Badeeinrichtungen der Wohnungen verfallen. Die Küchen bieten vielfach einen traurigen Anblick, und keinen unserer Leser wird wohl die abgebildete Küche erfreuen (Abbildung 1).

Die Heißwasserversorgung von Küche und Bad erfolgt in manchen Altwohnungen über eine Kesselanlage in Verbindung mit der Zentralheizung. Inzwischen sind die Rohrleitungen vom Keller zu den einzelnen Wohnungen längst durchgerostet, und der Betrieb der Warmwasserversorgungsanlage ist eingestellt. Wer aber will bezweifeln, daß der Wert einer Wohnung ohne ein betriebsfähiges Bad in der heutigen Zeit sehr gering ist. Heute gibt es kaum noch Hausgehilfinnen, und daher bestimmen die haustechnischen Einrichtungen von Küche und Bad in besonders starkem Maße den Wohnwert.

Hier nun kann die Elektrizität weitgehend und ohne nennenswerte bauliche Veränderungen Abhilfe schaffen. Alle elektrischen Geräte, sei es der Herd, der Heißwasserbereiter, die Waschmaschine, der Kühlschrank, lassen sich ungebunden an Platz oder Raum überall anbringen bzw. aufstellen. Lediglich die Stromzuleitungen für die großen Elektrogeräte, wie Herd und Heißwasserbereiter, werden gegebenenfalls neu zu verlegen sein.



Der Hausanschluß, die Steigeleitungen und die Zählerzuleitungen sind in Altbauten für die heutigen Belastungsverhältnisse zu schwach bemessen und müssen ohnehin verstärkt werden. Diese Verstärkung bedingen allein schon die vielen elektrischen Helfer im Haushalt.

Die Abbildung 2 zeigt eine moderne Einbauküche, die sich auch nachträglich in jede Altbauwohnung einbauen läßt. Wesentlich ist, daß der moderne Elektroherd mit einem Arbeitsplatz und einer modernen Spüle, die elektrisch mit heißem Wasser versorgt wird, zu einem Arbeitsblock vereinigt ist. Die nächste Anschaffung ist dann der elektrische Kühlschrank, und später folgen die Wandschränke.

*Es braucht nicht immer gleich eine so komplette Einbauküche zu sein.*

---

**ELEKTRIKUS läßt herzlichst bitten:**

**Mißhandelt nicht die Anschlußschnüre mit Hitze, Quetschen, Knicken, Tritten! Bedenkt, wenn Euch dies widerführe ...**

Die Anschluß- und Verlängerungsschnüre, die unseren Elektrogeräten aus der Steckdose den Strom zuführen, bereiten uns als Staubfänger und Fußangeln, oft genug aber auch als mögliche Quelle von Kurzschlüssen, manchen Ärger. Wenn wir ehrlich sind, müssen wir allerdings zugeben, daß nicht die viel gelästerten Schnüre, sondern wir selbst die Schuld an diesem unerfreulichen Zustand haben.

Denn aus Bequemlichkeit wird den Anschlußschnüren die Rolle fester Installationsleitungen zugewiesen, die sie gar nicht übernehmen können. Vielfach werden sie hinter Couch, Vitrine, Klavier und sonstigen Möbeln um das halbe Zimmer herum, oft genug auch unter dem Teppich quer durch das Zimmer, manchmal sogar durch Türritzen in den Nachbarraum, nicht selten auf Heizkörpern oder über Ofenrohre verlegt. Durch Quetschen, Knicken oder übermäßige Hitze wird die Isolation zerstört. Man sollte daher allen Geräten in nächster Nähe ihres Verwendungsorts eine Steckdose zuordnen, deren Installation unmittelbar vor dem Tapezieren oder Streichen des Raums am billigsten wird. Alle Anschlußschnüre sind so kurz wie möglich zu halten, allerdings nicht zu kurz, damit nicht die Leitung am Stecker scharf geknickt wird. Oft dürfte sich die Auswechselung gegen einen neueren Stecker mit seitlicher Einführung empfehlen.

Hin und wieder trifft man heute noch an alten Leuchten Litzen an, unter deren Umspinnung die Isolation vollkommen verhärtet und brüchig ist. Sie sollten schleunigst ausgewechselt werden, weil sie nicht nur zu Kurzschlüssen führen, sondern auch das ganze Gerät unter Spannung setzen können.


*Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg*
*Fotos: Hemme, Sanders, Toni Schneiders, Werkfotos. Zeichnungen: EV-Atelier, Häberlein, Lemke.*

# Was der elektrische Markt bietet






Fachmessen und Ausstellungen sind seit je Gradmesser für die künftige Entwicklung auf einem bestimmten Gebiet. Wer die diesjährige Haushalt-Frühjahrsmesse in Köln besucht hat, konnte beobachten, daß die Rationalisierung der Hausarbeit unaufhaltsame Fortschritte macht. Technik, Wissenschaft und Praxis haben gemeinsam Geräte und Maschinen entwikkelt, die der Hausfrauenarbeit in vollkommener Weise dienen und dazu verhelfen, die Familie aus der Hast des Alltags mit seinen vielfachen Belastungen wieder zusammenzuführen.
Aus der Fülle des Gebotenen zeigen wir unseren Lesern einige interessante Neuheiten.

**Die Ansprüche wachsen.** Deshalb hat die AEG nach umfassenden technischen Vorarbeiten jetzt auch einen Waschautomaten entwickelt, der 5 Kilo Trockenwäsche mit allen Einzelarbeiten — vom Vorwaschen bis zum Schleudern — selbsttätig erledigt. Drei Programme, Kochwäsche, Buntwäsche, Feinwäsche oder entsprechende Kombinationen können durchgeführt werden: Die vollkommene Entlastung der Frau in großen Familien und vor allem als Berufstätige. Hersteller: AEG




**Die Friteuse daheim.** Das hat nichts mit der Friseuse zu tun, die etwa ins Haus kommt, sondern ist ein recht nützliches Gerät für die moderne Küche. Mit diesem formschönen Fettbackgerät lassen sich vor allem Pommes frites, Schmalz- und Feingebäck in heißem, thermostatisch regulieren Fett oder Öl herstellen, aber auch Fleisch, Fisch und Eier backen. Die Friteuse ist an jede Schutzsteckdose (220 Volt) anzuschließen. Die benötigte Fettmenge von 1,5 Liter wird sparsam ausgenutzt und frittet, wie der Fachmann sagt, ohne Geschmacksübertragung.
Hersteller: Rowenta

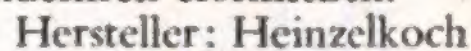


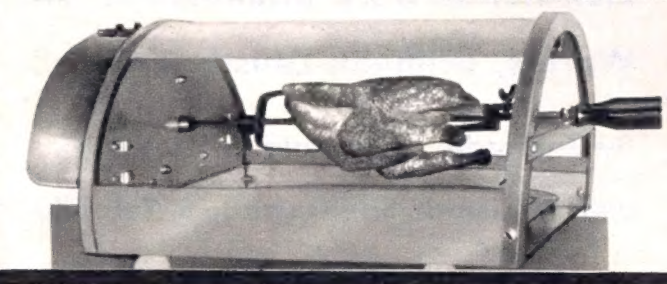


**Ohne Diplom-Examen . . .** nicht einmal besonderes technisches Verständnis braucht eine Hausfrau, um die Vorteile einer vollelektrischen Haushaltführung auszunutzen. Die Bedienung einer modernen Waschmaschine ist denkbar einfach, die Arbeitsweise zuverlässig. Hier sehen wir, wie die Trommel einer neuen halbautomatisch arbeitenden 5-Kilo-Trommelwaschmaschine, die Ergänzung des Haushaltprogramms einer Weltfirma, durch einen praktischen Schiebeverschluß mit Sperr-Riegel gerade geöffnet wird.
Hersteller: Bosch

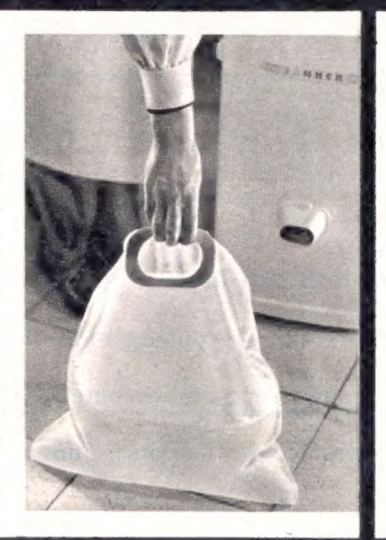


**Die Augen essen mit,** wenn wir unseren Gästen oder im Familienkreise in diesem neuen gläsernen, volloptischen Haushaltgrill Hähnchen am Spieß, Fleischrollen, Steaks, Schaschlik und anderes mehr grillen. Alles geschieht direkt bei Tisch oder auf dem Servierwagen vor aller Augen, auch das Toasten oder Überbacken. Der niedrige Anschlußwert (1,2 kW) und der bescheidene Anschaffungspreis werden diesem neuen Grillgerät einen großen Freundeskreis erschließen.
Hersteller: Heinzelkoch





**Wasser in der Tasche.** Unentbehrlich in jedem Haushalt ist eine Wäscheschleuder, die das mühevolle und auch für das Gewebe schädliche Auswringen von Hand erspart. Diese neue Kleinschleuder läßt sich auch bei bescheidenen Raumverhältnissen leicht unterbringen, leistet trotzdem Erstaunliches und ist „stubenrein": dafür sorgt eine handliche Wassertasche, die über den Auslauf gehängt wird. In wenigen Minuten ist die nasse Wäsche so weit entwässert, daß sie nach kurzem Aufhängen vorgeglättet bügelfertig ist.
Hersteller: Zanker



**Vielseitig und praktisch . . .** Form und Farben sind es nicht allein, die diesen Elektro-Einkochtopf für viele Verwendungsmöglichkeiten in Haushalt, Gewerbebetrieben, Krankenhäusern und anderes mehr so wertvoll machen. Es sind seine solide, wärmetechnisch vorzügliche Konstruktion und seine Arbeitsweise: Kaltgriffe am Topf und Deckel, 25 Liter Fassungsvermögen, siebenfache Abstufungsmöglichkeit der Beheizung (2000 Watt). Neben seiner ursprünglichen Bedeutung als Einkochtopf kann der PRAXANT-Topf auch als Kochgerät, Warmhalter oder Getränkebereiter vielseitig dienen.
Hersteller: Herzog + Langen



# WICHTIG!



Trotz des früheren Ladenschlusses beim

Einzelhandel kommt alles frisch auf den Tisch durch:

## Elektro-Kühlung

Je früher Sie wählen, desto größer ist die Auswahl, und jetzt können wir noch kurzfristig liefern. Wir bieten Ihnen Elektro-Kühlschränke in allen Größen und Preislagen an; auf Wunsch wird bequeme Ratenzahlung vereinbahrt.

**Es beraten Sie gerne:**

**Elektrizitätswerk Rheinhessen AG.**
**Worms, Wilhelm-Leuschner-Straße 15**

**Beratungsdienst Zimmer 3, Tel. 4343**

**und Wörrstadt, Schlagstraße 6, Tel. 570**

**Elektro-Gemeinschaft**
**Rheinhessen u. Ried**

---

## Ein wichtiger Hinweis:

Wiederholt haben Kunden bei uns Klage geführt, daß sich laufend Vertreter von verschiedenen Firmen Zugang zu den Wohnungen verschaffen mit dem Vorwand, Beauftragte des EWR zu sein.
Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, daß unsere Angestellten einen Lichtbildausweis mit dem Stempel „Elektrizitätswerk Rheinhessen AG." besitzen, den sich der Kunde in jedem Falle vorlegen lassen kann.